

Randen-Forellen-Tartar

Zutaten für 2 Personen

2 TL Öl
1 TL weisser Essig (Balsamico)
1 TL flüssiger Honig
1/2 TL Senf
wenig Salz
wenig Pfeffer
1 Rande, gekocht
1 Stück Meerrettich
100 g geräucherte Forellenfilets
2 EL Crème fraîche
2 TL Zitronensaft
2 Scheiben Toastbrot
1 Serviering/Dessertring (ca. 7 cm Durchmesser)
1 EL Pistazien, geschält

Zubereitung (Dauer ca.

Öl, Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren. Rande schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Zur Sauce geben, gut mischen und zur Seite stellen.

Meerrettich schälen und fein reiben. Forellenfilets in sehr kleine Stücke schneiden und sorgfältig mit Crème fraîche, Zitronensaft und Meerrettich mischen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

Brot toasten. Mit dem Serviering aus jeder Toastscheibe einen Kreis ausstechen und auf 2 Teller legen. Serviering darauf setzen und mit der Hälfte Forellentartar und Randentartar füllen. Masse jeweils leicht pressen.

Pistazien fein hacken und darüberstreuen.

Restliches Brot in kleine Würfel schneiden und dazu servieren.



© atelier nefwiss